



©Laetitia Guyot

CARTE

PRINTEMPS-ETE 2017

www.lestablerrouges.fr

SOYEZ LES BIENVENUS !

WWW.LESTABLIERSROUGES.FR

Cette carte est là pour vous suggérer des idées.

Si vous ne trouvez pas ce que vous cherchez, n'hésitez pas à nous contacter pour un événement sur mesure et personnalisé.

Pour tous vos événements de vie et toutes vos réceptions professionnelles, nous sommes à votre écoute et nous vous apportons des services personnalisés, attentionnés et à forte valeur humaine.

Quelques références

*Michelin - IronMan Vichy
Crédit Agricole Centre France - Mairie de Cusset
Mairie du Vernet - Crédit Mutuel Massif Central
MACIF - Atol Les Opticiens à Vichy - Ligier
CRESS Auvergne - Pays de Lapalisse
Hippodrome de Vichy - Conforama - SATEL
Jour de Fête - Cyclopharma - Théâtre de Cusset
Pôle Emploi - Huileries de Lapalisse
Entreprise Peretti - RCF Allier - JAV amateurs
Office de tourisme de Vichy - Babymoov
Allier Habitat - SEGECO - Cyclopharma
Zénith d'Auvergne - Arachnée Concerts
Trophées « Les Femmes de l'économie »
Auvergne-Rhône-Alpes & Genevois...*

Pour toute la carte, chaque commande doit être composée de minimum 8 pièces par variété.

*Nos prix sont TTC. La livraison est incluse.
(Voir nos conditions sur notre site)*

*Les commandes doivent être passées
au minimum 48h à l'avance.*



PETITS DEJEUNERS

WWW.LESTABLIERSROUGES.FR

Traditionnel

- 8 croissants complices - 6€
- 8 croissants courbés - 8€
- 8 pains au chocolat - 7€
- 8 pains aux raisins - 10€
- 8 brioches aux pralines individuelles - 11€
- 8 chaussons aux pommes - 12€

Original

- 8 cookies pépites de chocolat - 6€
- 8 donuts au sucre - 8€
- 8 muffins chocolat - 8€
- 8 palmiers à la violette - 8€
- 8 bichons au citron - 14€

Mini viennoiseries

Corbeille de 40 pièces (5 variétés : croissants, pains au chocolat, chaussons aux pommes, pains aux raisins et chouquettes) - 20€

Boissons chaudes, jus d'orange et confitures pour 8 personnes - 18€

Salé

Salé composé de jambon cru, jambon blanc, saucisson et terrine forestière avec boissons chaudes et pain - 25€ (800g)

*Pour la composition de votre brunch,
prenez contact avec nous de manière à
connaître vos envies.*



COCKTAILS

WWW.LESTABLIERSROUGES.FR

(Pour toutes vos réceptions privées ou professionnelles)

- 8 mini burgers traditionnels - 9€
- 8 mini burgers auvergnats au Bleu - 9€
- 8 foie gras au confit de fruits - 12€
- 8 Paris-Brest au fromage frais et fines herbes - 12€
- 8 brochettes de Saint-Jacques au lard - 13€
- 8 brioches aux grattons - 8€
- 8 madeleines aux poivrons - 8€
- 8 jambon de pays sur pain grillé aux herbes - 9€
- 8 cups de légumes et anchois - 10€
- 8 blinis de saumon, crevette au paprika doux - 10€
- 8 gaufrettes de betterave rouge et crème de fromages - 11€
- 8 muffins au quinoa - 9€
- 8 mini tartines maison Roquefort et poires - 9€
- 8 mini tartines maison de mini ratatouille - 10€
- 8 navettes à la mousse de sardines - 11€

Nouveau

Bûche d'été au chèvre - 28€
(500g pour environ 15 personnes)

Bocaux Printemps-Eté 2017

Mousse de jambon blanc - 14€
Rillettes de thon - 17€
Mousse de saumon aux fruits - 18€
Guacamole maison - 17€
(bocal de 220g pour environ 15 personnes)

Plateau de 3 charcuteries
(terrines, jambon cru, jésus, oignons et cornichons)
Plateau de 250g de charcuterie - 15€



SUGGESTIONS DU CHEF

WWW.LESTABLIERSROUGES.FR

(Pour tous vos repas d'affaires ou de famille)

Entrées

- Bodega de mousse et saumon fumé - 12€
- Foie gras maison cuit au torchon
(prévoir 60g/personne) - 96€ le kg
- Tartare de truite aux agrumes et son mesclun - 13€
- Eclair d'avocat, légumes confits
et thon au vinaigre de basilic - 14€

Plats chauds

- Granité de Saint-Jacques au thé - 13€
- Aiguillettes de canard à la crème de myrtilles - 14€
- Pavé de saumon et aneth - 12€
- Mousseline de blancs de poulet vapeur au pistou - 13€
- Tournedos de mignon de porc lardé
à la moutarde de Charroux - 15€
- Filet de veau à la provençale - 16€
- Paupiette de poissons sauce homard - 9€

Accompagnements

- Crumble de carottes aux amandes - 2.60€
- Soufflé du maraîcher aux légumes d'été - 2.60€
- Mille feuilles de pommes de terre - 2.60€
- Poêlée de notre région - 2.60€

Plats uniques

- Paëlla - 13€
- Brandade de poissons frais - 13€

Fromages

- Bûche individuelle de chèvre - 7€ la part
- Assiette 3 fromages - 4€
- Plateau de fromages (300 g) - 17€



DESSERTS

WWW.LESTABLIERSROUGES.FR

Desserts individuels

- Tarte aux fraises - 4.50€
- Eclair Passion - 4.50€
- Tarte de citron meringué - 4.50€
- Entremet abricot - 4.50€
- Paris-Brest - 4.50€
- Opéra - 4.50€

Mignardises

- 8 roses des sables au spéculoos - 8€
- 8 clafoutis - 9€
- 8 babas au rhum - 9€
- 8 duos de chocolats et crumble - 10€
- 8 éclairs pistache griotte - 10€
- 8 tartelettes de chocolat noir et menthe - 8€
- 8 pana cotta à la framboise - 8€
- 8 financiers à la lavande - 11€
- 8 brownies noisette amandes - 10€
- 8 tartelettes de chocolat blanc - 9€
- 8 profiteroles ananas et noix de coco - 10€
- 8 choux Chantilly - 10€
- 8 amandines aux écorces d'orange - 10€
- 8 verrines de mousse aux fruits rouges - 8€
- 8 compostées de pommes et éclats de nougat - 9€
- 8 petits pots litchi abricot - 9€
- 8 Paris-Brest pralinés - 10€
- 8 soupes de fruits - 8€
- 8 muffins tulipe pomme citron - 11€
- 8 cheesecakes vanille - 10€



CONTACT

WWW.LESTABLIERSRUGES.FR

Pour réaliser un événement traiteur sur mesure adapté à vos attentes, à vos goûts et à votre budget, contactez-nous !

Pour toute demande de devis, merci de mentionner le type de l'événement, la date, le nombre de convives et le lieu afin de vous réaliser un devis au plus juste.

LES TABLIERS ROUGES

Traiteur et organisateur d'événements sur mesure en région Auvergne-Rhône-Alpes

04.70.41.35.60 - 06.88.18.07.07
contact@lestabliersrouges.fr

www.lestabliersrouges.fr